





Væksthuset i Den Kgl. Køkkenhave

Katalog

Læringsforløb, der hjælper dig videre i dit arbejdsliv

Her finder du den beskyttede beskæftigelse og de arbejdsrettede læringsforløb, som Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave og ved Sønderborg Slot tilbyder. For at deltage i et læringsforløb skal du have en visiteret indsats i Væksthuset, enten fra myndighedsafdelingen, STU eller Jobcenter.

Læringsforløbene tilrettelægges, så de passer til dig og dit læringstempo. Som udgangspunkt kommer du i et læringsforløb og får tildelt én kontaktperson under dit forløb. Vi er dog fleksible og giver dig gerne mulighed for at prøve forskellige læringsforløb. Vi er en stor arbejdsplads hvor du bliver del af en turistattraktion, derfor kan der være højsæson for specifikke opgaver. Vi tror på, at du på sigt kan tage ansvar for specifikke opgaver og bruge Den Kongelige Køkkenhave som et springbræt til at opnå dine drømme. Forløbene kan på specifikke dage være fyldte, men vi bestræber os altid på at lave en individuel plan som passer til dig og dine behov.

Grundelementer i alle arbejdsrettede læringsforløb

I alle læringsforløb vil der være nogle fælles temaer, som handler om arbejdskultur:

- **Sociale kompetencer**

Du lærer om sociale spilleregler, relationer og det at indgå i fællesskaber.

- **Faglige kompetencer**

I samarbejde med personalet i Væksthuset vil vi understøtte og udvikle dine faglige kompetencer. Vi har et tæt samarbejde med Slots- og Kulturstyrelsen som gør at vi løbende kan få læring i gartnerfaget.

- **Personlig fremtoning**

Du lærer om personlig hygiejne, hvordan du klæder dig og taler i konkrete situationer. Vi holder til i Den Kongelige Køkkenhave, hvilket gør at vi på bestemte tider af året forbereder os på fornemt besøg.



- **Kommunikation**

Du lærer at kunne udtrykke dig, forstå andres kommunikation og at deltage i et socialt fællesskab.

- **Regelsættet på arbejdsmarkedet**

Du lærer om de skrevne og uskrevne regler, der gælder både på det beskyttede og ordinære arbejdsmarked.

Vi arbejder oftest sammen i grupper og læringen foregår i praksis.



Kursus til servicefaget

Service

Du lærer om hygiejne, rengøring, vedligehold, opfyldning og bliver i stand til selvstændigt at udføre forskellige opgaver.

Servicemedarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som servicemedarbejder? På kurset lærer du at gøre rent, fylde op med hygiejnemidler, bruge kroppen på en hensigtsmæssig måde og at begå dig blandt mennesker på arbejdspladsen. Kurset kan forberede dig til et arbejde i et supermarked, i en institution eller en virksomhed.

Hvad kan du lære?

- At gøre rent på hygiejnisk vis
- At fylde op med papir, poser, sæbe, desinfektionsmiddel osv.
- At anvende redskaber til rengøring, fx gulvmoppe og støvsuger
- At anvende rengøringsmidler og dosere korrekt • At vaske klude og mopper mm. i vaskemaskine
- At passe på din krop mens du arbejder.

Undervisningsform og sted

Læringsforløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring og teoretisk undervisning. Dine kompetencer kan du efterfølgende afprøve i caféen og butikken, hvor du vil møde gæster der sætter pris på dine kvalifikationer.



Pedelmedarbejder

Pedel- og serviceværkstedet

I pedel og serviceværkstedet har du mulighed for at arbejde med forskellige opgaver.

Opgaverne består i forskellige vedligeholdelsesopgaver og produktion af produkter til salg i Væksthuset.

Arbejdsopgaverne er varierende og spænder lige fra ad hoc-opgaver til arbejdet med maskiner og det grove arbejde med fx at klargøre materiale til produksamling og videre forarbejdning.

Pedelmedarbejder

Har du hænderne skruet godt på eller en pedel gemt i maven?

Dette forløb er for dig, som gerne vil arbejde i træ og bruge dine hænder til at skabe produkter eller reparere og vedligeholde. Her vil du blive introduceret til maskinerne og til teknikker i faget. Samtidig lærer du, hvordan det er at arbejde på en arbejdsplads, hvor der er krav og forventninger, både til dig og til kvaliteten af produkterne. Der vil være personale, som sikrer, at du får den nødvendige støtte til at kunne løse arbejdsopgaverne og udvikle dig.

Hvad kan du lære?

- Om sikkerheden når du arbejder i et værksted og ved brug af maskiner og værktøj
- At se på en tegning og fremstille et produkt herefter
- Lære om kvalitetskrav til produkter
- At slibe, skære til og samle træ eller andre produkter
- At lave småreparationer
- Bekæmpelse af ukrudt
- Græsslåning
- Vedligehold af stier og grønne områder

Undervisningsform og sted

Kan foregå i Væksthuset eller ved Sønderborg Slot. Arbejde i træværkstedet er dog primært om vinteren.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt



Produkt- og udviklingsmedarbejder

Produkt og udvikling

Du lærer at fremstille forskellige produkter til salg og har mulighed for at være med til at udvikle nye idéer og modeller.

Produkt- og udviklingsmedarbejder

Vil du lære hvordan man arbejder med fremstilling af produkter og gør dem klar til salg i butikken?

På forløbet lærer du at fremstille forskellige ting, som sælges i butikken. Samtidig kan du bidrage med dine idéer til nye produkter. Kurset kan forberede dig til et arbejde i en butik, et arbejde med et håndværk eller lignende.

Hvad kan du lære?

- At anvende forskellige redskaber; både manuelle og maskiner, fx symaskine eller hæklenål.
- At bruge forskellige materialer, fx pil, stof, træ, blomster og planter
- At arbejde med keramik
- At udvikle nye produkter til butikken
- At gøre produkter klar til salg i butikken

Undervisningsform og sted

Læringsforløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring. Der arrangeres ligeledes et pilefletkursus årligt.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt



Køkkenhavemedarbejder

Køkkenhaven

Kan du lide at få jord under neglene?

I køkkenhaven har du mulighed for at arbejde med jord og planter, dyrkning, beskæring og andre opgaver. Du arbejder med at bruge kroppen og prøve kræfter med mange forskellige opgaver. Du bliver en del af et team, hvor der dagligt er fysisk arbejde og masser af frisk luft på programmet. I køkkenhaven opholder vi os for det meste i den friske luft og løser mange forskelligartede opgaver der gør at køkkenhaven er præsentabel for kongefamilien og gæsterne.

Køkkenhavemedarbejder

En arbejdsplads som alle andre – og meget mere...

Vi møder sammen ind om morgenen, planlægger dagens arbejde og går herefter ud og løser dagens opgaver. Det kan være i større eller mindre hold. Dagligdagen og arbejdsopgaverne minder om opgaverne på en almindelig arbejdsplads. Forskellen er, at et personale sikrer, at du får den nødvendige støtte til at kunne løse arbejdsopgaverne og udvikle dig. Selv om vi har travlt, er der altid plads til et godt grin og en snak over riven.

Hvad kan du lære?

- Du bliver oplært ukrudtsbekæmpelse, græsslåning og vedligeholdelse af stier
- Læring i de mange forskellige teknikker, planter, grøntsager og urter, der arbejdes med.
- Dyrkning og høst af grøntsager og urter
- Vi løser årstidsbestemte opgaver

Undervisningsform og sted

Læringsforløbet foregår i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt



Køkken- og cafémedarbejder

Køkken

Du lærer om hygiejne, madlavning, bagning, klargøring og rengøring.

Køkkenmedarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som medarbejder i et køkken?

På forløbet lærer du at begå dig i et køkken, hvor der laves mad til mange mennesker på hygiejnisk forsvarlig vis. Forløbet kan forberede dig til et arbejde i et køkken eller kantine i en virksomhed. Der vil være mulighed for at tage et hygiejnebevis.

Der laves f. eks. madpakker til andre læringsforløb og forskellige produkter til væksthushets butik, fx. æblegele, kryddersalte, kager, m.m. I vores køkkenforløb udnytter vi sæsonens varer fra haven og naturen.

Hvad kan du lære?

- At bruge forskellige maskiner
- At være serviceminded og betjene gæster
- At arbejde selvstændigt i et køkken
- At holde god køkkenhygiejne og personlig hygiejne.
- Viden omkring sund kost.

Undervisningsform og sted

Læringsforløbet foregår i køkkenet i Den Kongelige Køkkenhave. Undervisningen vil bestå af praktisk læring i løbet af ugen, bl.a. med sidemandsoplæring. Du får også mulighed for at lave mad og hjemmebag til salg i caféen.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt



Butiksmedarbejder

Butikken

Butikken er stedet hvor vi sælger vores produkter og hvor der er fokus på den gode kunde betjening. Du har mulighed for at have forskellige funktioner i butikken, og kan være med til at give kunderne, som kommer på besøg, en god helhedsoplevelse. Kunderne består af folk, der kommer på besøg i parken og handler i butikken. Vi har et tæt samarbejde med køkkenlinjen og produktions- og udviklingslinjen ift. hvilke varer vi oplever efterspørgsel på i butikken, og som skal produceres.

Butiksmedarbejder

Vil du lære, hvordan man arbejder som medarbejder i en butik?

Vores arbejde minder om et arbejde på en almindelig arbejdsplads og er en del af Den kongelige Køkkenhave ved Gråsten Slot. På forløbet lærer du at tilrettelægge din arbejdsdag og udvikle dig i dit eget tempo med den grad støtte du har brug for. Der er mulighed for mange opgaver med kontakt med forskellige mennesker, men også for mere skærmede opgaver, hvis du endnu ikke er klar til at have kontakt med kunder osv.

Læringsforløbet kan forberede dig til et arbejde i fx en butik.

Hvad kan du lære?

- At betjene kunder og være serviceminded
- At opstille varer og dekorere butikken så den fremstår indbydende
- At prismærke og prissætte varer
- At sortere, rengøre og tjekke at varerne stadig kan eller må sælges
- At betjene kasseapparatet

Undervisningsform og sted

Læringsforløbet foregår i butikken i Den Kongelige Køkkenhave. Hovedsageligt i sæsonen maj til september, men der vil være forberedende opgaver op til. Forløbet arbejder tæt sammen med produkt og udviklingsforløbet, hvilket skaber sammenhæng.

Tidspunkt: Hverdage 08.00 - 15.00

Varighed: Individuelt



NADA-forløb bruges som metode og kan gives sideløbende med et læringsforløb

Vil du arbejde med dig selv ift. at acceptere dig selv, få et bedre søvnmønster og opnå indre ro og balance?

Hvad kan du få ud af et NADA-forløb?

- Blive mindre angst, urolig, stresset og/eller trist
- Få flere positive tanker om dig selv, andre og selve livet
- Udvikle en bedre nattesøvn og blive mere udhvilet
- Undgå tankemylder og psykisk og fysisk uro
- Acceptere dig selv og andre
- Samt meget andet, der er individuelt for dig og din situation.

Behandlingsform- og sted

NADA forløbet foregår i Væksthuset i Den Kongelige Køkkenhave. Når det er muligt, kan du sidde i et lokale med nålene i ørerne og have alenetid. Du kan vælge at høre afslappende musik eller nyde stilheden. Andre gange vil det være sådan, at du får behandlingen sammen med andre som en gruppeaktivitet i et lokale, hvor der ikke foregår andet end NADA.





God adfærd og et godt samarbejde på arbejdspladsen

Samarbejde og kommunikation

Du lærer om at begå dig på arbejdspladsen blandt kolleger, samarbejdspartnere og gæster.

Vil du lære om hvordan man har en god adfærd på arbejdspladsen?

På forløbene lærer du bl.a. at omgås dine kollegaer, samarbejde med andre, kommunikere hensigtsmæssigt og være kundesvenlig og serviceminded over for gæsterne.

Et forløb i Væksthuset giver dig mulighed for at

- møde nye mennesker
- både selv at lære nyt, men også at lære fra dig
- indgå i et positivt samarbejde med dine kollegaer
- bruge dine styrker sammen med andre
- møde gæster og kollegaer på en positiv måde

Individuelt og alt efter behov vil der bl.a. være træning i kommunikation, selvforståelse og fremtoning.





Ved spørgsmål kan afdelingsleder Pia Rasmussen kontaktes på 27 90 38 33 eller på mail prau@sonderborg.dk